



Comune di Cori

PROSCIUTTO DI CORI COTTO AL VINO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

(come modificato dalla Commissione De.Co. in data 26.11.2018)

Art. 1

Denominazione del prodotto

La denominazione “Prosciutto di Cori cotto al vino” è riservata al prosciutto cotto rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2

Riferimenti storici

Il “Prosciutto di Cori cotto al vino” vanta un’antica tradizione. Non si conosce il periodo esatto al quale attribuire la nascita di questo prodotto, ma secondo la tradizione orale, testimonianze del prosciutto si hanno già a partire dai primi anni del ‘900. In passato era denominato “Prosciutto della Madonna” in quanto prodotto a maggio in occasione della festa della Madonna S.S. del Soccorso, la seconda domenica di maggio. Ad oggi sono ben quattro le generazioni di nuclei familiari a cui si può far risalire la produzione e il consumo di questo alimento, arricchito dalla presenza di erbe locali, quali la salvia e il rosmarino, e dall’aroma del vino bianco nel quale viene immerso prima di essere cotto attraverso la bollitura.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione del “Prosciutto cotto al vino di Cori” comprende il territorio amministrativo del comune di Cori, in provincia di Latina.

Art. 4
Norme di produzione

- a) Il “Prosciutto di Cori cotto al vino” è derivato da suini nazionali stagionati minimo per 6 mesi.

Le cosce, di peso non inferiore a circa 11 kg, vengono dapprima dissalate, secondo la stagionatura del prosciutto di partenza, in vasche per alimenti. Successivamente si procede alla bollitura, sempre in vasche per alimenti, insieme ad acqua e vino (vitigno locale Bellone) e si lascia cuocere per circa 6-8 ore secondo il peso del prosciutto. A fine cottura vengono aggiunte erbe aromatiche. Non è ammesso l'impiego di conservanti, coloranti ed altri additivi.

- b) In merito alla provenienza della materia prima, l'obiettivo a tendere, sarà l'uso progressivo di maiali allevati sul territorio comunale al fine di arrivare al riconoscimento dell'intera filiera produttiva: dalla materia prima al prodotto finale.

Art. 5
Caratteristiche del prodotto

Il “Prosciutto di Cori cotto al vino”, al termine della lavorazione, presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: a pera
- Peso: normalmente compreso intorno agli 11 kg;
- Colore: rosso-rosa, inframezzato dal bianco del grasso di marezzatura;
- Sapore: sapido, tendente al dolce, con piacevoli note di cotto;
- Aroma: gradevole, con profumo di erbe aromatiche e di vino bianco (vitigno Bellone);
- Consistenza: elastica e compatta, moderatamente umida, con ottima tenuta della fetta.

Art. 6
Commercializzazione

Il “Prosciutto di Cori cotto al vino” può essere commercializzato intero, con o senz'osso, in tranci o affettato, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva e controllata.

Il prodotto va mantenuto a una temperatura non superiore a +4°C.

Art. 7
Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 e Regolamento (UE) n. 218/2014. Rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002.

CONCLUSIONI

Il “Prosciutto di Cori cotto al vino”, prodotto nel rispetto del presente disciplinare, viene classificato come prodotto De.Co. (Denominazione Comunale).